



Storie di persone, territori e sapori,
di riscoperta e continua ricerca.



SALAMI



Salumeria dal 1962

Il marchio Ibis nasce nel **1962**, quando a Busseto, centro della campagna parmense, si insedia un piccolo stabilimento dedito alla produzione di mortadelle e pancette.

Negli anni '90 Ibis produce la prima mortadella "firmata" fetta dopo fetta con un cuore: la prestigiosa "**Mortadella Cuor di Paese**" che rimane ancora oggi uno dei prodotti di salumeria più riconosciuti ed apprezzati.

Oggi Ibis è attenta alle tendenze e guarda al futuro: accanto a un'ampia gamma di prodotti che coprono l'intero panorama della salumeria italiana di qualità, grazie alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) e all'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il brand punta sulla ricerca per offrire ogni giorno un prodotto in linea con le moderne esigenze di consumo.

*The Ibis brand was created in **1962**, when in Busseto, in the centre of the Parma countryside, a small plant for the production of mortadellas and bacons was installed.*

*In the '90s, Ibis produced the first "designer" mortadella, slice after slice with a heart: the prestigious "**Mortadella Cuor di Paese**" which is still today one of the most recognised and appreciated delicatessen products.*

Today Ibis is attentive to trends, and looks to the future: beside a wide range of products covering the entire panorama of quality Italian deli meats, thanks to the Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (IGP), the brand aims to offer a product in line every day with modern consumer needs.



I Salami

In Italia Ibis è tra i massimi produttori di Salami con una gamma che varia dal **salame Felino IGP** ai **salami di carne italiana**, dai più classici **Milano, Ungherese e Nostrano** alle **specialità regionali**. Accanto alla tradizione, la tecnologia dello stabilimento produttivo permette di ampliare l'offerta con prodotti specializzati per il food service.

*In Italy, Ibis is among the greatest producers of Salami with a range going from **Felino PGI salami** to **Italian meat salami sausage**, from the most classic **Milano, Ungherese and Nostrano** to **regional specialties**. Alongside the tradition, the technology of the production plant can expand the offer with special products for food service.*

La lavorazione Nello stabilimento di Busseto, Parma

Processing at the Busseto plant in Parma

Italia
Busseto (PR)



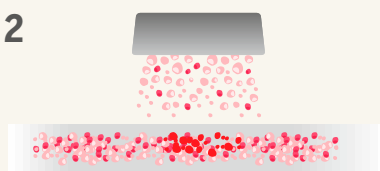
1



Selezione della materia prima e composizione ricetta

Selection of raw materials and recipe composition

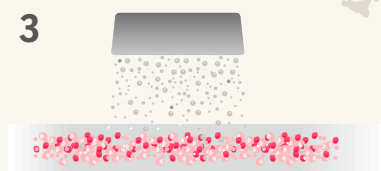
2



Sgrossatura e macinatura

Roughing and premixing

3



Salatura, aromatizzazione ed impasto

Salting, flavouring and mixture

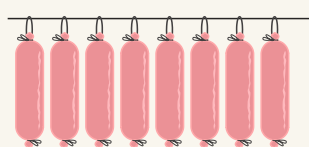
4



Insacco

Bagging

5



Carico giostre e stagionatura

Loading carousels and curing

6



Infarinatura e confezionamento

Flouring and packaging

Le ricette della tradizione italiana

The recipes of Italian tradition

Grazie all'utilizzo della più **moderna tecnologia** e alla cura nella lavorazione delle carni, oggi Ibis offre una linea completa di salami, vero **patrimonio** del nostro paese e simbolo delle **diverse tradizioni** e **tipicità** di ogni zona d'Italia.

*Thanks to **cutting-edge technology** and care with Ibis processes meats, today it offers a full line of salamis, true **heritage** of our country and symbol of the **various traditions** and **typicality** of each area of **Italy**.*



Salame Felino IGP





È il salame più pregiato della salumeria italiana. L'impasto macinato a grana media viene insaccato in **budello naturale**, **legato a mano**, in conformità al disciplinare, e successivamente stagionato circa due mesi nelle nostre **cantine nel parmense**. Il prodotto finito si presenta con una fetta compatta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato, come vuole la **tradizione**. Il profumo è molto caratteristico e il sapore è estremamente **dolce e delicato**. Un prodotto per veri intenditori.

✓RICETTA TRADIZIONALE ✓LEGATURA A MANO ✓PROFUMO INTENSO

*It is the finest salami of Italian delicatessen. The ground mixture is bagged in **natural casing**, **hand-tied** and then cured about two months in our **Parma cellars**. The finished product comes with a compact slice of intense red color, with white ground fat as per **tradition**. The scent is very characteristic and the flavour is extremely sweet and delicate. A product for true connoisseurs.*

✓TRADITIONAL RECIPE ✓HAND TIED ✓INTENSE FRAGRANCE



Salame Felino IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340754	1 kg	4 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intero, legato a mano whole, tied by hand

✓SENZA GLUTINE

✓Senza lattosio e derivati del latte

✓GLUTEN FREE

✓Lactose free, no milk derivatives.

Salami di carne italiana



Sono i salami tipici della tradizione del nostro paese, in una versione con carne 100% italiana.

Il **Salame Milano**, tipico della tradizione lombarda, si distingue per una macinatura detta "a chicco di riso", e un sapiente dosaggio di spezie e aromi che lo rendono profumato e gustoso.

Il **Salame Ungherese**, preparato secondo un'antica ricetta del Nord-Est, è caratterizzato da una macinatura a grana finissima e una delicata affumicatura, che gli donano un sapore dolce e equilibrato.

Il **Salame Nostrano**, il tipico salame della tradizione contadina, presenta una macinatura a grana grossa e una piccola aggiunta di aromi che gli conferiscono un profumo speziato e intenso.

✓100% CARNE ITALIANA ✓DA SUINI NATI E ALLEVATI IN ITALIA

These are our country's traditional salamis, in a 100% Italian meat version.

Milano Salami, a traditional Lombard specialty, is characterized by its "rice grain" type of mincing, and the expert balance of spices and flavourings which make it fragrant and delicious.

Ungherese Salami, prepared according to an ancient recipe from the North-East, features a very fine grain and a slightly smoked flavour.

Salami Nostrano, the traditional farmers' salami, has a large grain and a small addition of flavourings which give it a spicy and intense fragrance.

✓100% ITALIAN MEAT ✓PIGS BORN AND BRED IN ITALY

Salame Milano di carne italiana



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340529	3 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole

Salame Ungherese di carne italiana



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340611	3 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole

Salame Nostrano di carne italiana



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341406	3 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole

✓SENZA GLUTINE

✓Senza lattosio e derivati del latte

✓GLUTEN FREE

✓Lactose free, no milk derivatives.

Grandi classici



Salame Milano, Salame Ungherese e Salame Napoli, ovvero i grandi classici della tradizione italiana, ottenuti partendo da un'attenta selezione delle migliori materie prime.

Il **Salame Milano** è realizzato seguendo la tradizionale e autentica ricetta ambrosiana, con un sapore finale dolce e equilibrato.

Il **Salame Ungherese** si caratterizza per una leggera affumicatura, un sapore morbido e un profumo intenso.

Il **Salame Napoli**, tipico della tradizione del proprio territorio, ha una lavorazione più rustica e una macinatura a grana grossa, e un'aromatizzazione dolce, non piccante, con un profumo speziato e deciso.

✓ **RICETTE TRADIZIONALI** ✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE**

Milano Salami, Ungherese Salami and Napoli Salami, namely, the great classics of the Italian tradition, obtained from a careful selection of the best raw materials. Salami Milano is made by following the traditional, authentic recipe of Milan, resulting in a mild and well-balanced flavour.

Ungherese Salami is characterised by a soft, slightly smoked flavour and an intense fragrance.

Salami Napoli, a traditional product of its territory, has a more rustic texture and a coarse grain, and a mild, not hot, flavouring, with a spicy and full fragrance.

✓ **TRADITIONAL RECIPES** ✓ **GLUTEN FREE** ✓ **LACTOSE FREE AND NO MILK DERIVATIVES**

Salame Milano



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340627	3 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole
344104	1,5 kg	2 pz/ct	90 gg GAR. 60 gg	intero - form. ridotto whole

Salame Ungherese



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340628	3 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole
344132	1,5 kg	4 pz/ct	90 gg GAR. 60 gg	intero - form. ridotto whole

Salame Napoli



Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
343151	2,4 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole
346135	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg GAR. 80 gg	intero whole
344163	800 g	4 pz/ct	90 gg GAR. 60 gg	intero - form. ridotto whole

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Cacciatore

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP



Dai più nobili tagli di suini pesanti padani, un salame DOP a breve stagionatura, **leggermente insaporito** con spezie e insaccato in budello. Fetta compatta e gusto speziato per questo salame che si contraddistingue per la sua **dolcezza**.

✓100% CARNE ITALIANA ✓AROMA DELICATO ✓MACINATURA A GRANA FINE

From the most noble cuts of heavy pigs from pianura Padana, a short-cured DOP salami, **lightly flavoured** with spices and bagged in casing. Compact slice and spicy taste for this salami that is distinguished by its **sweetness**.

✓ 100% ITALIAN MEAT ✓ DELICATE AROMA ✓ FINE GRINDING

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340544	200 g	15 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intero whole

✓SENZA GLUTINE

✓Senza lattosio e derivati del latte

✓GLUTEN FREE

✓Lactose free, no milk derivatives.

Le Specialità, ricette della tradizione italiana

The Specialties, recipes of Italian tradition

Spianata Romana



Una **specialità laziale** che prevede una macinazione extra fine delle carni, miscelate poi con grandi lardelli. Una volta insaccato, l'impasto viene pressato per donargli la particolare forma schiacciata. Al gusto si presenta **dolce e rotondo**, con un profumo molto delicato.

✓ **TIPICA FORMA "SPIANATA"**

A *Latium specialty* which provides an extra fine grinding of the meats, then mixed with large pieces of lard. Once bagged, the mixture is pressed to give it the particular crushed form. The taste is **sweet and round**, with a very delicate scent..

✓ **TYPICAL "SPIANATA" SHAPE**

Spianata Romana

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340600	1,7 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Spianata Piccante



La tipica spianata della **tradizione del sud Italia**, con un impasto macinato molto finemente miscelato a lardelli, al quale viene aggiunto il **peperoncino** per dare quella nota piccante tipica della Calabria.

✓ **GUSTO PICCANTE**

✓ **TIPICA FORMA "SPIANATA"**

The typical "spianata" or flattened salami of **south of Italy tradition**, with a ground mixture finely blended with pieces of lard, to which is added **chilies** to give that typical spicy note.

✓ **SPICY TASTE**

✓ **TYPICAL "SPIANATA" SHAPE**

Spianata Piccante

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
346520	1,7 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Le Specialità, ricette della tradizione italiana

The Specialties, recipes of Italian tradition

Ventricina



Ricetta tradizionale e lavorazione rustica con una macinatura a grana grossa. Il prodotto è speziato e saporito, caratterizzato dal **gusto piccante e deciso tipico del centro Italia**.

- ✓ **LAVORAZIONE RUSTICA**
- ✓ **MACINATURA A GRANA GROSSA**
- ✓ **GUSTO PICCANTE**

*A typical recipe and rustic processing with a large grain. The product is spicy and tasty, characterised by **spicy hot taste and distinctly typical of central Italy**.*

- ✓ **RUSTIC PROCESSING**
- ✓ **LARGE GRAIN**
- ✓ **SPICY TASTING**

Ventricina

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340598	3 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intero whole

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Soppresa Veneta



Un salame dalla macinatura grossa, tipica ricetta del nord Italia. Il gusto è particolarmente intenso e deciso, contraddistinto da una **spiccata aromatizzazione all'aglio**.

- ✓ **MACINATURA A GRANA GROSSA**
- ✓ **AROMATIZZAZIONE ALL'AGLIO**

*A large grain salami with a typical recipe from the north of Italy. The taste is particularly intense and distinct, characterised by a **definite garlic flavour**.*

- ✓ **RUSTIC PROCESSING**
- ✓ **GARLIC AROMA**

Soppresa Veneta

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
344142	2,5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Salame al finocchio



È un salame a grana grossa preparato secondo la ricetta tradizionale toscana, con un gusto aromatizzato con semi di finocchio.

- ✓ **MACINATURA A GRANA GROSSA**
- ✓ **CON SEMI DI FINOCCHIO**

A large grain salami prepared in the traditional Tuscan style, with a taste flavoured with fennel seeds.

- ✓ **LARGE GRAIN**
- ✓ **WITH FENNEL SEEDS**

Salame al Finocchio

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340610	2,5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intero whole

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

Salame Abruzzese



È il Salame dalla tipica forma pressata, una specialità della tradizione abruzzese. Un prodotto ottenuto con una macinatura a grana fine delle carni e che presenta un sapore deciso.

- ✓ **MACINATURA A GRANA FINE**

A salami with a typical flattened shape, a traditional specialty from the Abruzzo region. It is a product with a fine grain and a distinctive flavour.

- ✓ **FINE GRAIN**

Salame Busseto

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340504	300 g	14 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ *Lactose free, no milk derivatives.*

**Salamini
Italiani alla
Cacciatora DOP**



Salame Felino IGP

Salame Napoli



**Salame
Milano**



**Salame
Ungherese**

SALAMI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct Sum - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	EAN CODE
340754	Salame Felino IGP	1 kg	4	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero, legato a mano whole, tied by hand
340529	Salame Milano di carne Italiana	3 kg	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
340611	Salame Ungherese di carne Italiana	3 kg	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
341406	Salame Nostrano di carne Italiana	3 kg	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
340627	Salame Milano	3	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
344104	Salame Milano	1,5	2	90 gg/days GAR. 60 gg/days	intero - formato ridotto whole - reduced size
340628	Salame Ungherese	3	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
343415	Salame Ungherese	1,5	2	90 gg/days GAR. 60 gg/days	intero - formato ridotto whole - reduced size
343151	Salame Napoli	2,4	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
346135	Salame Napoli	1,5	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
344163	Salame Napoli	800 g	12	90 gg/days GAR. 60 gg/days	intero - formato ridotto whole - reduced size
340600	Spianata Romana	1,7	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
346520	Spianata Piccante	1,7	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
340544	Cacciatore DOP	200 g	15	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole
340598	Ventricina	3 kg	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
344142	Soppressa Veneta	2,5	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
340610	Finocchiona	2,5	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
340504	Salame Abruzzese	300 G	14	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intero whole



www.ibis-salumi.com

Italia Alimentari S.p.A.

Busseto, Parma
Sede Legale
Via Europa, 14
Tel + 39 0524 930311
Fax + 39 0524 930022

Gazoldo degli Ippoliti, Mantova
Sede operativa e Uffici
Via Marconi, 3
Tel + 39 0376 6801
Fax + 39 0376 657651

Postalesio, Sondrio
Produzione Bresole e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849